

# MARILLENTORTE

★★★★★ 4.9 bei 57 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker und den Dottern schaumig rühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch dazugeben und nochmals gut durchrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2** Die Masse in die Tortenform füllen, mit den halbierten Marillen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

### TEIG

- 4 Eier
- 110 g zimmerwarme Butter
- 220 g Zucker
- 220 g Weizenmehl 700
- 8 g Backpulver
- 130 g Milch
- 10 Marillen, halbiert und entkernt